

REGLAMENTO DE LA LEY DE FOMENTO DE PRODUCCION HIGIENICA DE LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y DE REGULACION DE SU EXPENDIO.

DECRETO N° 48.

EL PODER EJECUTIVO DE LA REPUBLICA DE EL SALVADOR,

CONSIDERANDO:

I.- Que la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y productos Lácteos y de Regulación de su expendio considera como bien público la salud de los habitantes de la República y como obligación del Estado asegurar el goce de la misma;

II.- Que es deber del Estado para los fines del considerando anterior, garantizar al público consumidor el abastecimiento de leche y productos lácteos en las mejores condiciones de higiene, para lo cual es indispensable reglamentar los procedimientos técnicos adecuados para la producción, elaboración y expendio de los mismos mediante la coordinación de las autoridades respectivas para ejercer una estricta vigilancia sobre dichos procedimientos;

III.- Que el Decreto Ejecutivo N° 12 emitido el trece de febrero de 1970 y publicado en el Diario Oficial N° 35, Tomo 226 del día 20 del mismo mes y año que contiene las disposiciones reglamentarias de la Ley citada, no reúne los requisitos técnicos adecuados para la higienización de la leche y productos lácteos y no contempla algunas circunstancias legales que impiden una labor amplia y eficaz tendiente a velar por la salud del consumidor respecto a productos tan básicos para la nutrición.

IV.- Que todas estas razones imponen la necesidad impostergable de dictar un nuevo Reglamento que esté conforme al contenido y espíritu de dicha Ley;

POR TANTO,

en uso de la facultad reglamentaria que le concede el Art. 78, numeral 15 de la Constitución Política,

DECRETA el siguiente

REGLAMENTO DE LA LEY DE FOMENTO DE PRODUCCION HIGIENICA DE LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y DE REGULACION DE SU EXPENDIO

TITULO I

CAPITULO UNICO

Art. 1º.- El presente Reglamento tiene por objeto regular la producción de leche, su procesamiento, distribución y expendio en condiciones higiénicas de acuerdo con la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio.

Las disposiciones de este Reglamento referente a la distribución y expendio de la leche cruda, no se aplicarán en aquellas comprensiones municipales o partes de éstas que de conformidad a los artículos 8º y 9º de la Ley, hayan sido señaladas como zonas exclusivas para el expendio de productos lácteos de Plantas Lecheras calificadas.

Art. 2º.- Para los efectos del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones y denominaciones:

1.- LECHE: es la secreción obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas que contengan no menos del 3% de grasa y no menos de 8.5% de sólidos lácteos no grasos y que está libre de calostro. Se presumirá que la leche contiene calostro cuando se obtiene dentro del término de 15 días anteriores al parto o cinco días después del mismo.

2.- LECHE CRUDA: es aquella que no ha sufrido ningún tratamiento, excepción hecha del enfriamiento y/o tamizado.

3.- LECHE PASTERIZADA, ULTRAPASTERIZADA O ESTERILIZADA: la que ha sido sometida a métodos de pasterización o esterilización aprobados por la Dirección General de Salud.

4.- LECHE SEMIDESCREMADA: es aquella de la cual ha sido extraída parcialmente la grasa. El contenido de grasa de esta leche no será menor 1.5%.

5.- LECHE DESCREMADA: es aquella a la cual se le ha extraído grasa en una proporción tal, que el contenido finalmente sea menor de 1.5%.

6.- LECHE EVAPORADA: es la leche esterilizada a la cual se le ha extraído una parte de su contenido de agua. Al ser reconstituida con agua, su composición debe ser igual a la denominación dada en el numeral 1 del presente artículo.

7.- LECHE CONDENSADA ENDULZADA: es la leche a la cual se le ha extraído una parte de su contenido de agua y se le ha agregado cierta cantidad de azúcar.

8.- LECHE EN POLVO: es la leche a la cual se le ha extraído por lo menos el 95% de su contenido de agua.

9.- LECHE EN POLVO DESCREMADA Y SEMIDESCREMADA: es la leche definida en los numerales 4 y 5 de este artículo, a la cual se ha extraído por lo menos el 95% de agua.

10.- LECHE RECONSTITUIDA Y RECOMBINADA: es el producto que resulta de mezclar con agua los elementos constitutivos de la leche, de tal manera que se llenen los requisitos de contenido en grasa láctea y sólidos no grasos, tal como se establecen en el numeral 1 de este artículo. Para su venta será pasterizada o esterilizada.

11.- LECHE CON SABORES: es cualquiera de los tipos anteriormente denominados, a las que agreguen sustancias aprobadas por la Dirección General de Salud y que sirvan para cambiar su sabor natural.

12.- GRASA LÁCTEA O BUTIROMÉTRICA: es la grasa natural de la leche.

13.- CREMA: es una porción de la leche que contiene no menos del 18% de grasa láctea.

14.- CREMA ÁCIDA: es la crema cuya acidez excede del 0.20% expresado como ácido láctico. Acidez obtenida por medio de cultivos.

15.- MANTEQUILLA: es un producto graso derivado exclusivamente de la leche y que debe contener no menos del 80% de grasa y no más del 10% de agua con o sin adición de sal.

16.- QUESO: en general es el producto fresco o fermentado obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche, crema, leche total o parcialmente descremada, suero de mantequilla o de una combinación de éstos.

17.- SORBETE DE LECHE-SORBETE DE CREMA: es una combinación congelada o parcialmente congelada de leche, mantequilla o crema en cualquiera de sus formas, con una o más de las siguientes sustancias: huevo o partes de huevo, azúcares, agua y otros productos inócuos como: condimentos colorantes o estabilizadores cuya composición haya sido aprobada por la Dirección General de Salud. Los sorbetes de leche contendrán una porción de grasa láctea no menor del 3% y no mayor del 8%.

Los sorbetes de crema deberán contener una proporción de grasa láctea no menor del 8% de la mezcla total.

Las mezclas que se utilicen en la confección de sorbetes de leche o crema, deberán ser pasterizadas previamente a su congelación.

18.- LECHE O PRODUCTOS LACTEOS ADULTERADOS: son aquellos a que se refiere el presente Reglamento y que no llenan los requisitos establecidos para cada uno de ellos en su composición. La adulteración puede ser por adición y sustracción, según los casos.

19.- LECHE O PRODUCTOS LACTEOS MODIFICADOS: son aquellos en los cuales la adición o sustracción se ha hecho con un fin terapéutico o alimenticio. Su preparación, manipulación y venta, estarán sujetos a permisos especiales de la Dirección General de Salud.

20.- PASTERIZACION: es un proceso que consiste en calentar cada partícula de la leche o productos lácteos a una temperatura y durante un período de tiempo mínimo, que sean necesarios para destruir todos los agentes patógenos que pueden contener.

21.- ESTERILIZACION: es un proceso mediante el cual la leche y productos lácteos son liberados de toda clase de organismos vivos.

22.- HOMOGENIZACION: es un proceso por medio del cual los glóbulos de grasa que contiene la leche se fragmentan, no permitiendo una separación visible cuando es dejada en reposo por un término de 48 horas y a una temperatura de 5 a 10°C.

23.- ESTANDARIZACION: es un proceso por medio del cual se uniformiza el contenido de grasa en la leche o en otro producto lácteo.

24.- PLANTAS LECHERAS: son los establecimientos industriales dedicados a la manipulación de leche y elaboración de productos lácteos.

25.- PLANTA LECHERA CALIFICADA: son establecimientos industriales que elaboran productos lácteos para una comprensión municipal determinada.

26.- LECHE SUCIA: es aquella que deja sedimentos mayores que los permitidos por este Reglamento.

27.- LECHE ALTERADA: es aquella en la que cualquiera de sus componentes normales ha sufrido alguna modificación o transformación natural.

28.- GRANJAS LECHERAS: son los establecimientos dedicados a la explotación de ganado lechero.

29.- CORRAL: es el lugar donde se reúnen las vacas en producción antes de ser ordeñadas.

30.- ESTABLO DE ORDEÑO: es el lugar destinado a alojar las vacas en el momento del ordeño.

31.- CUARTO ACCESORIO: es el local cerrado y ventilado en el cual se almacenan los alimentos concentrados, se mantiene el botiquín veterinario, se guardan los enseres necesarios para la granja y sirve de oficina administrativa.

32.- CUARTO DE LECHE: es el local en las granjas lecheras donde se manipula y conserva la leche.

33.- CENTRALES LECHERAS: son los establecimientos debidamente autorizados destinados a la recolección, enfriamiento, tamizado, trasiego y conservación de leche cruda recibida en las granjas lecheras y que posteriormente se distribuyen a los expendios de leche cruda o a las Plantas Lecheras.

TITULO II

Características, Produccion y Expendio de Leche Cruda

CAPITULO I

Características

Art. 3º.- La leche para que pueda destinarse al consumado público, como cruda en un mercado de control higiénico, deberá satisfacer los requisitos siguientes:

1. Ser pura y limpia.
2. Ser de color blanco opaco y de olor suigéneris.

3. Satisfacer desde el momento del ordeño hasta su venta, las condiciones físicas, químicas y bacteriológicas siguientes:

LECHE	% Grasa Mínima	% Sólidos no grasos mínimos	Tiempo de reducción azul metileno hs. Modific. Wilson	Acidez % Acido Láctico Máximo	Sedimento Mg/500 ml. Máximo	Densidad a 15°C.
Leche Integra	3.5%	8.5%	4 hs. o más	0.20%	3	1.028 a 1.033

Art. 4º.- El productor para vender leche cruda, ya sea directa o a través de un distribuidor en un mercado con control higiénico, deberá tener la licencia respectiva.

CAPITULO II

De la Producción

Art. 5º.- Las granjas lecheras deberán contar con las siguientes facilidades e instalaciones:

1. Corral, establo de ordeño, cuarto de leche y cuarto accesorio;
2. Abastecimiento de agua potable;
3. Facilidad para el aseo del personal; servicios sanitarios y baños;
4. Facilidades para el lavado y desinfección de utensilios;
5. Sistemas de drenajes adecuados;
6. Disposición sanitaria de estiércol y derechos.

Art. 6º.- Los establos de ordeño deberán ubicarse en lugares alejados de establecimiento insalubres y de otras posibles fuentes de contaminación y de acuerdo a los reglamentos existentes sobre construcciones.

Art. 7º.- El establo de ordeño deberá llenar los siguientes requisitos:

1. Los pisos deberán ser de materiales fácilmente lavables;
2. Serán bien ventilados con luz adecuada y suficiente, y deberán mantenerse limpios.

Art. 8º.- El cuarto de leche servirá para tamizar y colocar el equipo de enfriamiento y conservación de la leche, como también para asear y guardar los utensilios. El piso y el zócalo de 1.40 metros de altura deberán ser impermeables y mantenidos en buenas condiciones de limpieza.

El cuarto estará bien ventilado y protegido contra la entrada de toda clase de animales especialmente insectos y roedores, no debiendo utilizarse para propósitos ajenos a la manipulación de la leche.

Art. 9º.- El ordeño deberá efectuarse bajo las condiciones más higiénicas posibles evitando todo tipo de contaminación.

Art. 10.- Para la construcción de establos nuevos se necesitará la aprobación previa del sitio y de los planos con sus especificaciones de parte de la Dirección General de Ganadería.

Art. 11.- Inmediatamente después del ordeño, la leche deberá ser filtrada de manera apropiada e higiénica; enfriada a una temperatura no superior de 10°C. y mantenida fría hasta llegar a su destino a una temperatura no mayor de 15°C. si ésto no fuera posible, la leche deberá llegar a su destino dentro de las 5 horas subsiguientes a la iniciación del ordeño.

CAPITULO III

De los expendios

Art. 12.- Llámase mercado con control higiénico aquella zona geográfica en la cual se venda y compre leche cruda destinada al consumo público como tal.

Las zonas se determinarán progresivamente tomando en cuenta la población existente, dándosele prioridad a aquellas en que la densidad sea mayor. El señalamiento de zonas geográficas de aplicación se hará por Decreto Ejecutivo en el Ramo de Salud Pública y Asistencia Social.

Art. 13.- Los locales en que se expendia leche cruda cumplirán con los requisitos siguientes para su funcionamiento:

1. Pisos impermeables y fáciles de limpiar.
2. Paredes con zócalos impermeables hasta una altura de 1.40 mts.
3. Adecuada ventilación e iluminación;
4. Poseer servicio de agua potable;
5. Contar con servicios sanitarios y lavamanos para el personal;
6. Contar con lavaderos de dos compartimientos de las características y dimensiones que exija la Dirección General de Salud;
7. Contar con las facilidades para conservar la leche a una temperatura inferior a 15°C.;
8. Mantenerse limpios.

Art. 14.- Los utensilios y recipientes que se usen en la manipulación de leche cruda, deberán llenar los requisitos establecidos en el artículo 19 de este Reglamento.

Art. 15.- Toda persona que intervenga en la manipulación de la leche cruda deberá cumplir los requisitos establecidos en el artículo 18 de este Reglamento.

Art. 16.- El recipiente donde se coloque la leche que se está expendiendo, deberá tener tapa ajustada y de bordes que impidan escurrimientos al interior del depósito y del cual pueda sacarse la leche para ser vendida sin necesidad de destaparse ni introducir cucharones u otro utensilio.

Art. 17.- Deberá existir un mueble debidamente protegido de cualquier contaminación para almacenar los utensilios lavados.

TITULO III

CAPITULO UNICO

Del Transporte, distribución y manipulación de la leche y productos lácteos.

Art. 18.- Toda persona que intervenga en la manipulación de la leche y productos lácteos, deberá observar un estricto aseo personal, practicarse periódicamente los exámenes de salud que al efecto exija la Dirección General de Salud y deberá mostrar los comprobantes respectivos a los inspectores de la Dirección General de Ganadería o de la Dirección General de Salud, cuando éstos los soliciten.

Las personas que padezcan de enfermedades infecto-contagiosas y que puedan transmitirse por medio de la leche y productos lácteos, no podrán intervenir en su manipulación.

Art. 19.- Los utensilios o recipientes que se pongan en contacto con la leche y productos lácteos deberán ser o estar revestidos de materiales que no modifiquen su estructura con el contacto de la leche y no le introduzcan al producto sustancias nocivas u otros contaminantes o modificaciones de las características de su composición, además deberán ser contruidos en formas tales que permitan su cómoda limpieza y mantenerse en buenas condiciones de uso y lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario, con sustancias germicidas o métodos aprobados por la Dirección General de Salud.

Art. 20.- Todo medio de transporte usado por los propietarios de establos o granjas lecheras para el transporte de leche o crema cruda, deberán contar con facilidades necesarias para que el producto no se contamine y se favorezca su conservación.

Art. 21.- Los vehículos destinados a la distribución de leche o productos lácteos, deberán ser mantenidos en perfecto estado de limpieza y no podrán transportar al mismo tiempo artículos que puedan contaminarlos. Los vehículos deberán estar provistos de lo necesario para mantener el producto a una temperatura adecuada.

TITULO IV

De las Centrales Lecheras

CAPITULO I

Requisitos Mínimos

Art. 22.- Los locales en que funcionan deberán cumplir los requisitos siguientes:

1. Los pisos serán de materiales impermeables, con superficies lisas y tendrán buen drenaje.
2. Las paredes y el cielo raso serán de color claro y el zócalo de las paredes inferiores será de material impermeable y fácilmente lavables, hasta una altura de 1.40 mts.
3. Las puertas y las ventanas de los lugares de trabajo deberán poseer mallas adecuadas de protección contra insectos, roedores y toda clase de animales. Además las puertas deberán ser de cierre automático y abrir hacia afuera.

4. El edificio y todos los departamentos deberán tener buena iluminación y ventilación.

5. El edificio tendrá salas separadas para:

- a) Recibo, tamizado, enfriado, trasiego de leche cruda, lavado y tratamiento de higienización de recipientes;
- b) Cuarto frío o cualquier otra facilidad para mantener la leche a menos de 5°C.;
- c) Laboratorio para exámenes físico-químicos y bacteriológicos de la leche;
- d) Facilidades sanitarias para el personal.

6. Los servicios sanitarios no se comunicarán con las salas de elaboración y almacenamiento.

Los cuartos de aseo personal estarán provistos de gua, jabón, toallas descartables o secadores de aire caliente, siendo prohibido el uso de toallas de uso común.

7. Estos locales estarán provistos de:

- a) Suficiente agua potable, aprobada y controlada por la autoridad competente;
- b) Dotación suficiente de refrigeración y agua caliente;
- c) Sistemas de evacuación y disposición adecuada de desperdicios líquidos y sólidos.

Art 23.- El equipo y accesorios de las centrales lecheras deberán cumplir con los requisitos siguientes:

1. Las superficies que entren en contacto directo con la leche deberán llenar los mismos requisitos que establece el Art. 19 de este Reglamento.

2. Los enfriadores de superficie o cortinas de enfriamiento de leche deberán estar protegidos contra posibles contaminaciones.

3. Los cuartos fríos y otras facilidades para refrigeración, donde se almacena la leche, deberán estar provistos de termómetros apropiados y de fácil acceso para su lectura.

4. La central deberá contar con medios para el lavado y desinfección de las partes del equipo que entran en contacto con la leche y productos lácteos.

5. En general todos los equipos deberán ser aprobados previamente por la Dirección General de Salud.

CAPITULO II

De la manipulación de la leche en las Centrales Lecheras.

Art. 24.- En las centrales lecheras se realizarán exclusivamente las siguientes actividades:

- 1. Recibo, pesado, enfriado, tamizado o clarificación y trasiego de la leche cruda;
- 2. Conservación de la leche a una temperatura inferior a 5°C.;
- 3. Lavado e higienización del equipo propio de la planta y de los tambos para recolección y distribución de leche cruda.

TITULO V

De la fabricación de quesos

CAPITULO UNICO

Art. 25.- Podrá usarse en la fabricación de quesos leche o crema que no sea pasteurizada, esterilizada o sometida a otro procedimiento equivalente.

Art. 26.- No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, será prohibida la venta de quesos que no hayan sido fabricados bajo las condiciones higiénicas siguientes:

a) En la elaboración de quesos deberá usarse la leche o la crema de acuerdo a lo que al respecto establecen las tablas del numeral 3) del Art. 36 de este Reglamento.

b) Los empaques, bolsas, envoltorios o cualesquiera otras formas de envoltura y del material que sean, deberán ser aprobados por la Dirección General de Salud;

c) Todas las disposiciones de este Reglamento, referentes a condiciones higiénicas, se aplicará en lo pertinente, en la fabricación de quesos, de acuerdo con lo que establezcan las autoridades sanitarias.

TITULO VI

De la elaboración industrial de la leche y productos lácteos

CAPITULO I

Sección A

Plantas Lecheras

Art. 27.- Toda persona natural o jurídica empresaria de plantas industriales lecheras que se dedique o desee dedicarse a la elaboración industrial de leche y productos lácteos, deberá presentar solicitud al Ministerio de Agricultura y Ganadería llenando los requisitos señalados en el Capítulo I de la Ley.

Art. 28.- No se autorizará el funcionamiento de la planta si las instalaciones y equipo de que disponga no reúnen las especificaciones requeridas por este Reglamento.

Sección B

Plantas Lecheras Calificadas

Art. 29.- Los empresarios de plantas lecheras y de elaboración de productos lácteos que desearan obtener calificación para abastecer una comprensión municipal o parte de ésta, presentarán solicitud al Ministerio de Agricultura y Ganadería en los términos que señala el Art. 10 de la Ley.

Art. 30.- Será requisito indispensable para el señalamiento de una comprensión municipal o parte de ésta el fijar el precio máximo de venta y de la leche y productos lácteos al consumidor y precios mínimos de compra al productor.

Art. 31.- Para los efectos del artículo anterior habrá una comisión integrada por un representante de cada uno de los Ministerios de Agricultura y Ganadería, Economía y de Salud Pública y de Asistencia Social, que anualmente fijará dichos precios.

Art. 32.- Los representantes serán nombrados por los Ministerios respectivos y durarán en sus funciones tres años, pudiendo ser reelectos por períodos iguales.

Se nombrará igual número de suplentes, para sustituir a los propietarios en caso de vacancia.

Art. 33.- La comisión así integrada se reunirá dentro de los ocho días siguientes a su elección designando de su seno un Presidente y redactarán un Reglamento interno para regular el ejercicio de sus funciones.

Art. 34.- Las Plantas Lecheras al obtener su calificación quedarán obligadas a comprar la leche que les sea ofrecida en venta, siempre que sea de la que se produce o consume en la comprensión municipal o parte de ésta que se le ha determinado.

Al efecto las plantas lecheras calificadas señalarán horas y puestos o lugares accesibles a los productores en donde recogerán la leche. Para velar por el estricto cumplimiento de lo dispuesto en el inciso primero de este artículo, la Dirección General de Ganadería, llevará un registro de los productos de cada zona.

Sección C

Disposiciones Comunes

Art. 35.- El Poder Ejecutivo en los Ramos de Agricultura y Ganadería y Salud Pública y Asistencia Social, previos los informes favorables emitidos por las Direcciones Generales de Ganadería y de Salud autorizará el funcionamiento de la Planta Lechera o la calificará en su caso.

Art. 36.- Los empresarios de las Plantas Lecheras estarán obligados a:

1) Comprobar que la leche cruda que reciben satisface los requisitos mínimos siguientes:

a) que sea pura y limpia;

b) De color blanco opaco y de olor suigéneris.

2) Verificar la temperatura de la leche al momento del recibo; la cual no debe ser superior a 15°C.

3) Realizar bajo control de la Dirección General de Salud los exámenes y análisis de las leches que reciben de cada productor para determinar a que tipo corresponden de acuerdo a la clasificación siguiente:

TABLA I

Clasificación	Tiempo de reducción Azul de Metileno (Modificación de Wilson)	Sedimento Mg/500 ml. Máx.	Acidez expresada en % de Acido Láctico	Recuento total Máximo/Ml.
Grado A	Más de 6.5 hs.	1.0	Menos de 0.17	50.000
I	Más de 4.0 hs.	2.0	Menos de 0.18	-
II	Más de 2.0 hs.	3.0	Menos de 0.20	-
III	Menos de 2.0 hs.			
	Más de	3.0	Máx. 0.20	-

La Dirección General de Salud podrá autorizar otros métodos establecer otras tablas de clasificación.

Las plantas lecheras emplearán las leches de acuerdo a la tabla siguiente:

TABLA II

DESTINO DE LAS LECHES SEGUN SU CLASE

	PRODUCTO	GRADO A	I	II	III
1.	Leche Pasterizada Grado "A"	X	-	-	-
2.	Leche Pasterizada	X	X	-	-
3.	Leches Pasterizadas Semidescremadas y descremadas	X	X	-	-
4.	Leches Pasterizadas con sabores	X	X	-	-
5.	Leches Ultrapasterizada y Ultrapasterizadas con sabores	X	X	-	-
6.	Leche esterilizada y leches esterilizadas con sabores	X	X	-	-
7.	Sorbete de leche y Sorbete de crema	X	X	-	-
8.	Leche Condensada	X	X	-	-
9.	Leche Evaporada	X	X	-	-
10.	Leches Cultivadas (yoghurt, acidificadas, etc.)	X	X	-	-
11.	Quesos Frescos	X	X	-	-
12.	Crema	X	X	-	-
13.	Crema Pasterizada	X	X	X	-
14.	Leche en Polvo	X	X	X	-
15.	Dulce de Leche	X	X	X	-
16.	Quesos Maduros	X	X	X	X
17.	Mantequilla	X	X	X	X
18.	Leche en Polvo (consumo animal)	X	X	X	X

4) Contar con los servicios de un laboratorio calificado y el equipo necesario para efectuar las pruebas requeridas en este Reglamento.

Sin embargo si la Planta estuviera en funcionamiento a la fecha de vigencia de este Reglamento, la anterior obligación deberá cumplirse en un plazo no mayor de seis meses contados a partir de la referida fecha.

5) Comprobar diariamente el contenido de grasa (por métodos aprobados por la Dirección General de Salud) y la reductasa; y una vez por semana, el sedimento de las leches.

6) Ejecutar pruebas usuales en las diferentes etapas de elaboración a fin de poder garantizar la calidad del producto. Además estarán obligados a llevar registro de todas las operaciones y análisis que efectuaren, los cuales quedarán a disposición de las autoridades sanitarias cuando sean requeridos.

7) Mantener en buenas condiciones de limpieza los pisos y las paredes de los cuartos de elaboración y almacenamiento, así como los cuartos de aseo personal y servicios sanitarios.

8) Vigilar que el personal de la planta cumpla con lo establecido en el Art. 18 de este Reglamento, y que esté provisto de la indumentaria apropiada.

9) Mantener los alrededores de las plantas en condiciones higiénicas evitando la acumulación de desperdicios, basuras y otros materiales de desecho.

10) Eliminar los desperdicios líquidos y sólidos de manera higiénica.

11) Limpiar o esterilizar los equipos con la frecuencia necesaria, a fin de evitar la contaminación de la leche y sus derivados; y asegurar a la vez la calidad de los mismos.

12) No permitir en las plantas lecheras la instalación o ejercicio de cualquiera otra industria o comercio incompatible con la industria lechera.

De la misma manera, tampoco se permitirá que en los lugares en que se manipule y almacene la leche y sus derivados permanezcan sustancias que puedan alterar sus condiciones normales.

13) Evitar que en las plataformas o sitios de recepción de materias primas y distribución de productos elaborados, permanezcan otras personas ajenas a las respectivas operaciones, así como la presencia de animales domésticos.

14) el enframamiento de la leche no debe llevarse hasta el grado de congelación.

15) Operar con materia prima nacional, excepto que no pueda obtenerse en el país. Los empresarios de las centrales lecheras, también estarán obligados a efectuar lo prescrito en este artículo, exceptuándose los numerales 4 y 6.

Art. 37.- La leche y productos lácteos elaborados, que se mencionan en la tabla siguiente, deberán llenar los requisitos en ella estalecidos.

Nº	PRODUCTO	% Grasa Mínima	% Sólidos no grasos	Humedad Máxima	Acidez % Ac. Láctico Máx.	Promedio Geométrico de 4 muestras consecutivas. Bac/m1: Máx.	Microorga- nismos coliformes/m1 en una (1) de (4) muestras consecutivas. Máx.	Prueba de la Fosfata	Indice de Solubilidad Máximo.
1	Leche pasteurizada Grado "A"	3.5	8.5	-	0.18	10.000	1	Negativo	-
2	Leche pasteurizada	3	8.5	-	0.19	30.000	10	Negativo	-
3	Leche pasteurizada c/sabores	-	-	-	-	100.000	10	Negativo	-
4	Leche pasteurizada semidescremada	1.5	8.5	-	0.19	100.000	10	Negativo	-
5	Leche pasteurizada descremada	-	8.5	-	0.19	100.000	10	Negativo	-
6	Leche Ultrapasteurizada	3	8.5	-	0.19	Negativo	Negativo	-	-
7	Leche Ultrapasteurizada semidescremada	1.5	8.5	-	0.19	Negativo	Negativo	-	-
8	Leche Ultrapasteurizada descremada	-	8.5	-	0.19	Negativo	Negativo	-	-
9	Leche Ultrapasteurizada con sabores	-	8.5	-	0.19	Negativo	Negativo	-	-
10	Leche esterilizada	3	8.5	-	-	Negativo	Negativo	-	-
11	Leche esterilizada semidescremada	1.5	8.5	-	-	Negativo	Negativo	-	-
12	Leche esterilizada descremada	-	8.5	-	-	Negativo	Negativo	-	-
13	Crema pasteurizada	18	-	-	0.20	100.000	10	Negativo	-
14	Crema ácida pasteurizada	18	-	-	0.40	-	-	-	-
15	Mantequilla	80	-	16	-	500.00	50	Negativo	-
16	Sorbete de leche	3	-	-	-	100.000	100	-	-
17	Sorbete de crema	8	-	-	-	100.000	100	-	-
18	Leche en polco Integra	26	-	3	1.45	50.000	Negativo	Negativo	1.00
19	Leche en polvo semidescremada	13	-	3	1.8	50.000	Negativo	Negativo	1.00
20	Leche en polvo descremada	1.5 máx	-	3	1.8	50.000	Negativo	Negativo	1.25

De las Instalaciones y equipos

Art. 38.- Los edificios en que estén instaladas las plantas lecheras deberán ser aprobados por la Dirección General de Salud y llenarán los requisitos mínimos siguientes:

- a) El edificio y todos sus departamentos deberán ser espaciosos, bien iluminados y ventilados;
- b) Los pisos serán de materiales lisos impermeables, debiendo poseer buen drenaje;
- c) Las paredes y el techo de las plantas serán de color claro y el zócalo de las paredes interiores recubierto de material impermeable, fácilmente lavable, tendrá como mínimo 1.40 mts. de altura;
- d) Las puertas y ventanas de los lugares de elaboración, deberán poseer mallas adecuadas de protección contra insectos, roedores y toda clase de animales. Además las puertas deberán ser de cierre automático y abrir hacia afuera.
- e) La planta estará provista de suficiente agua potable, aprobada y controlada por las autoridades sanitarias y para sus necesidades tendrá una dotación suficiente de vapor, refrigeración y agua caliente;
- f) Los cuartos de elaboración de almacenamiento no deberán tener comunicación directa con los cuartos de aseo personal o servicios sanitarios.

Art. 39.- Los equipos de las plantas lecheras deberán ser aprobados por la Dirección General de Salud y llenarán los requisitos siguientes:

- a) Los equipos que entren en contacto directo con la leche, deberán ser de material pulido, impermeable y químicamente inerte en las condiciones de uso. Deberán ser además, de tal forma y colocados de tal manera que permitan su fácil limpieza y serán conservados en buen estado de funcionamiento;
- b) La maquinaria de pasteurización o esterilización deberá tener los equipos de control que permitan comprobar su funcionamiento;
- c) Los enfriadores de superficie deberán estar protegidos contra posibles contaminaciones;
- d) Las envasadoras y taponadoras deberán ser mecánicas;
- e) Los cuartos en donde se almacena la leche o productos lácteos serán mantenidos a temperatura adecuada y provista de termómetros de fácil acceso para la lectura;
- f) La planta deberá contar con facilidades para el lavado y desinfección de las partes de su equipo que entren en contacto con la leche y productos lácteos; y
- g) Los equipos deberán ser limpiados o esterilizados con la frecuencia necesaria, para evitar la contaminación de la leche y sus productos y asegurar la calidad de los mismos.

CAPITULO III

Requisitos de los envases, tapones y empaques

Art. 40.- Los envases, tapones y empaques deberán ser aprobados previamente por la Dirección General de Salud. Todo empaque o envase deberá ser rotulado de tal manera que exprese, sin lugar a duda, lo siguiente:

1. Nombre comercial del producto, su clase y tipo.

2. Nombre y dirección del productor.

3. Contenido en % de grasa láctea. En productos en los cuales se agreguen otros componentes se indicará la composición del producto.

4. Volumen neto del producto contenido expresado en unidades del sistema métrico decimal.

5. Declaración y especificación de los aditivos alimenticios que lleva el producto.

6. Las indicaciones necesarias para su conservación: cuando se trate de productos pasteurizados se indicará claramente la fecha de pasteurización.

Art. 41.- Los productos lácteos a que se refiere el presente reglamento, serán marcados o rotulados según su naturaleza y de conformidad a las denominaciones y definiciones contenidas en los artículos del mismo.

Art. 42.- En la rotulación del envase o del empaque queda prohibido usar marcas, palabras o frases que puedan inducir a ideas diferentes a la verdadera naturaleza del producto contenido en el envase o empaque.

Art. 43.- La leche pasteurizada o esterilizada que se venda en cantidades que excedan de veinte litros podrá ser distribuida en envases previamente aprobados por la Dirección General de Salud y sellado de manera apropiada.

Las plantas lecheras calificadas estarán obligadas a proporcionar a los expendedores la leche, la crema y la mantequilla en envases y paquetes de las capacidades exigidas en el Art. 20 de la Ley.

Art. 44.- Todo envase deberá ser esterilizado antes de ser llenado de acuerdo con métodos de esterilización aprobados por la Dirección General de Salud.

CAPITULO IV

De la Distribución y expendio

Art. 45.- Los vehículos que se utilicen en la distribución de la leche y productos lácteos elaborados en plantas lecheras deberán estar provistos de equipo refrigerante para garantizar la pureza del producto. Cuando lo prescrito en el inciso anterior no sea posible, los empresarios de las plantas lecheras deberán instalar en sus vehículos de distribución los materiales que sean necesarios a efecto de conservar el producto a una temperatura no mayor de 8°C.

Art. 46.- Los lugares de expendio de dichos productos deberán estar dotados del equipo refrigerante que sea necesario para conservarlos a una temperatura de 8°C.

Art. 47.- Los empresarios de las plantas lecheras están obligados a retirar de los expendios la leche que tenga más de tres días de haber sido pasteurizada o sometida a otro procedimiento equivalente, y los propietarios de los establecimientos expendedores están obligados a notificar lo pertinente a las autoridades sanitarias en caso de incumplimiento de esta disposición de parte de los referidos empresarios.

Art. 48.- Las infracciones a lo prescrito en este Capítulo serán sancionadas de conformidad a lo establecido en este Reglamento.

TITULO VII

De las licencias

CAPITULO I

De las licencias de producción de leche

Art. 49.- Toda persona natural o jurídica que se dedique o desee dedicarse a la producción de leche para consumo público deberá obtener licencia de funcionamiento.

Art. 50.- La Dirección General de Ganadería, podrá si se comprobare que el productor o solicitante no cumple con las disposiciones contenidas en la Ley de la materia y su Reglamento, denegarle o cancelarle la licencia.

Art. 51.- Las licencias extendidas de conformidad a lo establecido en el presente Capítulo, solamente amparan a las personas o establecimientos a que hayan sido concedidas, no serán transferibles ni valdrán para operar en lugar distinto al que en ella se señale.

Art. 52.- Los Agentes o Delegados de la Dirección General de Ganadería estarán facultados para visitar o inspeccionar los locales en que se produzcan leche o crema, a efecto de comprobar si no cumplen los requisitos y finalidades establecidas en el presente Reglamento.

CAPITULO II

De las licencias a las Centrales Lecheras a los Expendios de leche y Productos Lácteos y a sus transportistas y Distribuidores

Art. 53.- Toda persona natural o jurídica, que se dedique actualmente o que pretenda en el futuro dedicarse a la explotación de una central lechera, deberá solicitar a la Dirección General de Salud una licencia que le permita el ejercicio de tales actividades.

Las personas naturales o jurídicas que actualmente se dedican o pretenden dedicarse en el futuro a transportar, distribuir y expendir leche cruda y productos lácteos para el consumo público, deberán obtener licencia de funcionamiento otorgada por la Dirección General de Salud, para lo cual deberá presentar la solicitud respectiva por sí o por medio de apoderado, dentro de los sesenta días subsiguientes a la vigencia del presente Reglamento si ya estuvieren establecidos o previamente al inicio de sus actividades, si no lo estuviesen.

La Dirección General de Salud al comprobar que no se cumplen las disposiciones legales y reglamentarias correspondientes, señalará un plazo no mayor de noventa días para que el solicitante corrija las deficiencias observadas. Si vencido el plazo señalado no se corrigieren denegará la licencia y procederá a la aplicación de las sanciones respectivas.

Art. 54.- Las centrales lecheras no podrán modificarse o ampliar sus instalaciones, así como variar sus métodos de higienización, sin autorización previa de la Dirección General de Salud.

Art. 55.- Las licencias extendidas de conformidad a lo establecido en el presente Capítulo, solamente amparan a las personas o establecimientos a que hayan sido concedidas, no serán transferibles ni valdrán para operar en lugar distinto al que en ella se señale.

TITULO VIII

Atribuciones

CAPITULO I

Atribuciones especiales de la Dirección General de Ganadería

Art. 56.- La Dirección General de Ganadería, como dependencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería, deberá vigilar especialmente la producción de leche en las granjas lecheras y que surten mercados con control higiénico y el transporte de la misma a las Centrales y Plantas Lecheras o a los expendios conformes a las prescripciones siguientes:

a) Vigilancia veterinaria de la salud de los animales con relación a enfermedades transmisibles a través de la leche;

b) Vigilancia de la higiene de la producción de leche por medio de inspecciones de Agentes autorizados a cada local de producción;

c) Vigilancia de la higiene observada en los vehículos de transporte de leche obtenida en los locales de producción;

d) Vigilancia de la salud de los que manipulan la leche;

e) Dictar las normas que deberán cumplirse en la producción de la leche higiénica;

f) Facilitar a los ganaderos recomendaciones, planes etc. que contribuyan a producir una leche higiénica;

g) Vigilar que no se adultere la leche en los sitios de producción y en el transporte;

h) Exigir el uso de un sello de seguridad o marchamo para garantizar que los tambos o bidones no sean violados durante el transporte del centro de producción a su destino.

CAPITULO II

Atribuciones especiales de la Dirección General de Salud.

Art. 57.- La Dirección General de Salud, como dependencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, será la autoridad competente para:

a) Vigilar y exigir el cumplimiento de los requisitos que deben reunir los edificios en que están instaladas las Centrales y Plantas Lecheras así como los equipos correspondientes;

b) Vigilar que en las Centrales y Plantas mencionadas se cumplan las obligaciones que establece este Reglamento;

c) Comprobar y exigir que la pasteurización o esterilización y otros métodos de tratamiento de la leche y sus productos especificados por este Reglamento, se efectúen de conformidad con lo establecido en el Art. 37 del mismo;

d) Vigilar la higiene de la leche y productos lácteos procedentes de las Centrales o Plantas Lecheras, durante el transporte y autorizar dicho transporte;

e) Vigilar que en los locales de distribución o expendio de leche y productos lácteos, se cumpla con los requisitos exigidos en este Reglamento.

Art. 58.- Para el ejercicio de las atribuciones señaladas en el artículo anterior, en lo que corresponda, los Inspectores de la Dirección General de Salud tomarán las muestras y visitarán las Centrales y Plantas Lecheras, locales de distribución, expendios y transportes.

CAPITULO III

De otras atribuciones.

Art. 59.- Los Alcaldes Municipales deberán prestar la colaboración necesaria a las Direcciones Generales de Ganadería y de Salud, en el cumplimiento de las atribuciones que les corresponde dentro de sus respectivas circunscripciones municipales.

Art. 60.- Las autoridades de seguridad pública prestarán la colaboración necesaria a los Ministerios de Agricultura y Ganadería y de Salud Pública y Asistencia Social, para el cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Reglamento, especialmente en lo relacionado con la distribución y expendio de leche y sus productos.

TITULO IX

Responsabilidades especiales para Productores, Centrales Lecheras, Transportistas, Distribuidores y Expendedores de leche cruda

CAPITULO I

De los Productores

Art. 61.- Todo productor será responsable por la leche adulterada, contaminada, alterada o sucia, que se encuentre en su granja o proceda de la misma sin señales de haber sido violada en el sello o seguridad del recipiente, como también por la leche que contenga agentes patógenos o sustancias medicamentosas provenientes de tratamientos hechos a los animales.

Art. 62.- Todo productor está obligado a:

- a) Mantener en buenas condiciones de limpieza todas las dependencias de las granjas;
- b) Vigilar que el personal realice el ordeño y demás manipulaciones de la leche con la mayor higiene posible.

Art. 63.- Los productores que entregan leche a un mercado con control higiénico o a una Planta Lechera, deberán además de lo anterior:

1) Llevar los siguientes registro mensualmente:

- a) Número de vacas en producción y producción mensual de leche;
- b) Horas de ordeño;
- c) Nombre y dirección del o los transportistas o distribuidores;
- d) Destino de la leche.

2) Entregar a los transportistas una guía en que haga constar:

- a) La ubicación, nombre y demás datos de identificación de la granja;
- b) Nombre y dirección de los destinatarios;
- c) Hora y fecha de salida de la granja.

3) Permitir en cualquier momento el libre acceso a la granja, a los Inspectores de la Dirección General de Ganadería y prestarles el apoyo necesario para el desempeño de sus funciones.

CAPITULO II

De los Transportistas

Art. 64.- Los transportistas de leche cruda, serán responsables por la leche adulterada, alterada, contaminada o sucia que transporten si el sello o seguridad del envase estuviere violado, así como de las anomalías ocasionadas por

deficiencias en el transporte o porque no la entreguen en el lugar de destino dentro de las tres horas siguientes a aquella en que la recibió.

Art. 65.- El transportista será responsable por la limpieza y mantenimiento del vehículo de transporte y por la conservación de la leche durante el transporte.

Art. 66.- El transportista está obligado a permitir que los inspectores respectivos y autoridades de seguridad pública, inspeccionen el vehículo, revisen y verifiquen la guía de transporte, cuando sea pertinente.

CAPITULO III

De los Empresarios de Centrales Lecheras

Art. 67.- El empresario de una Central Lechera será responsable por la leche cruda, adulterada, alterada, sucia o contaminada, después de recibida en la Central; por la leche cruda que proceda de su central y que se encuentre con los sellos intactos; exceptuando los casos en que la anormalidad sea causada por deficiencias en los vehículos de distribución o en los expendios, siempre y cuando éstos no sean del mismo empresario de la Central.

Art. 68.- Los Empresarios de las Centrales Lecheras estarán obligados a:

1. Comprobar diariamente las condiciones en que se encuentra la leche cruda, según su olor, acidez, temperatura y limpieza;
2. Mantener en buenas condiciones de limpieza la Central y sus alrededores;
3. Vigilar que el personal de la Central cumpla lo dispuesto en el Art. 18 de este Reglamento;
4. Lavar los equipos, utensilios y recipientes inmediatamente después de su uso y darle tratamiento de higienización antes de utilizarlos;
5. Lavar e higienizar los recipientes en que reciban la leche cruda y aquellos que reciba de los distribuidores;
6. No mantener sustancias que puedan alterar las condiciones normales de la leche, en los lugares en que ésta se manipula o almacena;
7. No utilizar ni almacenar leche en polvo;
8. Impedir el acceso y presencia de animales domésticos en la Central;
9. Entregar la leche al distribuidor en depósitos separados y sellados por cada expendedor;
10. Entregar a cada distribuidor una guía en que se haga constar:
 - a) La identificación de la Central y el distribuidor;
 - b) Cantidad de leche para cada expendedor;
 - c) Hora de entrega de la leche en la Central.
11. Permitir en cualquier momento el libre acceso a las salas de trabajo a los Inspectores de la Dirección General de Salud y prestarles el apoyo necesario para el desempeño de sus funciones.

CAPITULO IV

De los Distribuidores.

Art. 69.- Los distribuidores de la leche cruda a los expendios, serán responsables por la leche adulterada, sucia o contaminada que se encuentre en su poder, si el sello del envase estuviere violado así como por deficiencias en el transporte o porque no la entregue en el lugar de destino dentro de las tres horas siguientes a aquellas en que la recibió.

Art. 70.- El distribuidor exigirá al productor o al empresario de la Central en su caso, que la leche le sea entregada en recipientes individuales y sellados con marchamos u otro método que garantice la inviolabilidad.

También exigirá que se le entregue el original de la guía y firmará el duplicado que quedará en poder del propietario de la granja o de la Central en su caso.

Art. 71.- El distribuidor está obligado a permitir a los Inspectores de la Dirección General de Salud, la inspección de la leche, la verificación de las guías y la toma de muestras de la leche para su análisis en el Laboratorio de la Dirección General de Salud; asimismo a permitir la verificación de la guía por las autoridades de seguridad pública que la soliciten.

CAPITULO V

De los Expendedores.

Art. 72.- El empresario de un expendio de leche cruda será el responsable por la leche adulterada, sucia o contaminada que se encuentre en su expendio, en los siguientes casos:

- a) Que no la haya recibido de un productor o distribuidor autorizado;
- b) Cuando el productor o distribuidor no le haya entregado constancia escrita de la leche recibida;
- c) Que el expendio no esté autorizado; y

d) Cuando el expendio no cumpla, a juicio de la Dirección General de Salud, con los requisitos que se exigen en el Capítulo III "De los Expendios", del Título II de este Reglamento.

Art. 73.- El expendedor estará obligado a:

1) Exigir al productor o distribuidor, que la leche cruda le sea entregada en recipientes individuales y a que el respectivo marchamo sea retirado de los recipientes en su presencia;

2) Mantener información diaria sobre la procedencia de la leche que expendá y del nombre y dirección del productor o empresario de la Central Lechera y del distribuidor;

3) Mantener la leche a una temperatura inferior a 15°C.;

4) Tomar todas las precauciones necesarias para impedir que la leche se contamine;

5) Acatar las disposiciones que dicte la Dirección General de Salud a través de sus Inspectores sobre la forma en que se hará el expendio de la leche cruda;

6) Permitir a los Inspectores de la Dirección General de Salud la inspección del local, la toma de muestra de leche, mostrarles los registros que exige este Reglamento y proporcionarles la información que se le solicite.

TITULO X

Sanciones

Art. 74.- Las infracciones al presente Reglamento serán sancionadas por las autoridades a que se refiere el Art. 25 de la Ley de Fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su expendio, y bajo el procedimiento que el mismo artículo señala, en la siguiente forma:

1) El ejercicio de cualesquiera de las actividades señaladas en el inciso primero del Art. 1º del presente Reglamento, sin contar con la autorización respectiva, se castigará con una multa de ₡ 10.00 a ₡ 200.00 sin perjuicio de que, como medidas de seguridad, se clausure el local o locales que no han sido autorizados.

2) El ejercicio de cualesquiera de las mismas actividades con leche sucia, alterada o contaminada se castigará:

a) La primera infracción con multa de ₡ 10.00;

b) La segunda infracción con multa de ₡ 50.00;

c) La tercera o posteriores infracciones con multa de ₡ 100.00 a ₡ 200.00, sin perjuicio de cancelar la licencia y clausurar el local o locales respectivos, como medidas de seguridad sanitarias.

3) El ejercicio de cualesquiera de las actividades señaladas en el Art. 1º con leche adulterada, se castigara:

a) La primera infracción con multa de ₡ 50.00 a ₡ 100.00;

b) La segunda o posteriores infracciones con multa de ₡ 100.00 a ₡ 200.00, sin perjuicio de cancelar la licencia y de clausurar el local o locales respectivos como medidas de seguridad sanitaria.

4) Las infracciones a lo dispuesto en los Arts. 34, incisos 1º y 2º, 36, numeral 15), 43, inciso 2º y 75 de este Reglamento, y a la resolución que fije los precios de acuerdo a los Arts. 30 y 31 del mismo, serán sancionados con multa de CIEN a QUINIENTOS COLONES, según la gravedad de la infracción, sin perjuicio de clausurar la empresa o establecimiento infractor al tener más de tres infracciones.

5) Cualquier otra infracción que no esté comprendidas en las anteriores, se castigará con multa que oscile entre ₡ 10.00 y ₡ 100.00 según la gravedad de la infracción, sin perjuicio de cancelar la autorización y de clausurar el local o locales respectivos como medidas de seguridad sanitaria.

Disposiciones Generales

Art. 75.- Se prohíbe la importación al país de leche y productos lácteos que no reúnan los requisitos siguientes:

1) Llenar los requisitos exigidos por la Ley y este Reglamento y otros que fijen las Direcciones Generales de Ganadería y de Salud.

2) Llenar todos los requisitos que señalen las autoridades respectivas para efectos de importación.

Art. 76.- Para los efectos del artículo 26 de la Ley, el Ministerio de Agricultura y Ganadería autorizará la licencia de exportación de la proteína de origen vegetal, previo informe de la Dirección General de Ganadería de estar satisfecha la demanda de la ganadería nacional.

Art. 77.- La Comisión de Defensa de la Industria Lechera y de Productos Lácteos, así como la Asociación de Ganaderos de El Salvador, velarán por la aplicación de la Ley de fomento de Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio y su Reglamento, y procurarán la coordinación de las funciones de las autoridades competentes, asesorándolas al efecto.

Art. 78.- La Dirección General de Ganadería deberá denunciar a las autoridades competentes, las infracciones al presente Reglamento que comprobare en el ejercicio de sus atribuciones.

Art. 79.- Cuando las necesidades lo exijan podrá la Dirección General de Ganadería ordenar a sus Delegados o Agentes que inspeccionaren cualquier establo o granja lechera a que se refiere el presente Reglamento. Para tal efecto, bastará una orden escrita de la mencionada Dirección General, la cual los Delegados o Agentes harán saber previamente al propietario, al encargado o al morador de los mismos.

Art. 80.- Los propietarios de los establos estarán obligados a suministrar los datos e informes que les fueren requeridos por los Delegados o Agentes o por la Dirección General de Ganadería, en cumplimiento de la Ley de fomento de Producción Higiénica de la Leche y de Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio y de este Reglamento. Igualmente estarán obligados dichos propietarios a permitir y facilitar, en su caso, la inspección de los lugares respectivos que hicieren los Delegados o Agentes, con el objeto de constatar si cumplen las disposiciones de la Ley referida y de este Reglamento, así como las resoluciones que las autoridades correspondientes dicten en cumplimiento de los mismos.

Los Delegados o Agentes podrán proceder a cualquier examen, comprobación o investigación que estimen necesarios para tener la convicción de que se observan estrictamente las disposiciones legales de la Ley y Reglamento respectivo. Las actas de inspección e informes que levanten y rindan dichos Delegados o Agentes en cumplimiento de sus atribuciones, se tendrán como relaciones exactas y verdaderas de los hechos en ellas contenidas, mientras no se demuestre de modo evidente su inexactitud, falsedad y parcialidad.

Art. 81.- Derógase el Decreto Ejecutivo N° 12 de fecha 13 de febrero de 1970, publicado en el Diario Oficial N° 35, Tomo 226 del 20 del mismo mes y año, por medio del cual se emitió el Reglamento de la LEY DE FOMENTO DE PRODUCCION HIGIENICA DE LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y DE REGULACION DE SU EXPENDIO, que se sustituye por medio de este Decreto.

Art. 82.- El presente Reglamento entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

DADO EN CASA PRESIDENCIAL: San Salvador, a los veintidós días del mes de septiembre de mil novecientos setenta y uno.

FIDEL SANCHEZ HERNANDEZ,
Presidente de la República.

Enrique Alvarez Córdova,
Ministro de Agricultura y Ganadería.

Victor Manuel Esquivel,
Ministro de Salud Pública
y Asistencia Social.

D.E. N° 48, del 22 de septiembre de 1971, publicado en el D.O. N° 178, T. 232, del 30 de septiembre de 1971